

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Nº DE SÉRIE

Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: +55 54 3209.5800
www.braesi.com.br - e-mail: braesi@braesi.com.br

Data de Atualização: 06.02.2023 - B17193

A BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.

Moinho para Pão



MP-20



1. INTRODUÇÃO	3
1.1 Segurança	3
1.2 Principais Componentes	3
1.3 Características Técnicas	4
2. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS	4
2.1 Advertências	4
2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento	4
2.3 Operação	4
2.4 Após Terminar o Trabalho	5
2.5 Manutenção	5
2.6 Avisos	5
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	5
3.1 Instalação	5
3.2 Pré-Operação	5
4. OPERAÇÃO	5
4.1 Procedimentos para Operação	5
4.2 Limpeza e Higienização	5
5. MANUTENÇÃO	5
6. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	6
6.1 Problemas, Causas e Soluções	6
7 DIAGRAMA ELÉTRICO	6
8. TERMO DE GARANTIA	7

TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela Progás e Braesi na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

1.1 - O (s) produto (s) fabricado (s) pela Progás e Braesi é (são) garantido (s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela Progás e Braesi.

1.2 - Os seguintes componentes: rolamentos, rodízios, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves-contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros componentes não são produzidos pelas empresas Progás e Braesi e estão excluídos totalmente da garantia.

1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.

2.2 - A Progás e a Braesi asseguram ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados no item 1.2.

3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.

3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela Progás e Braesi.

3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.

3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.

3.6 - As normas de segurança não forem observadas.

3.7 - Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).

3.8 - A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

3.9 - Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.

3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.

3.11 - A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.

3.12 - A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após aprovação do consumidor.

4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

4.1 - A Progás e a Braesi não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a Progás e a Braesi não têm como prever todas as situações de risco envolvidas.

4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.

4.3 - A Progás e a Braesi não autorizam nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à Progás e Braesi: neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da Progás e Braesi.

5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da Progás e Braesi as despesas de deslocamento e estadia do (s) técnico (s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.

5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a Progás e a Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.

5.4 - A garantia oferecida pela Progás e Braesi limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.

5.5 - A Progás e a Braesi reservam-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do telefone +55 54 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil.

CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
Nº DE SÉRIE:	Nº DA NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

Evolução
para quem
cozinha.



5. Manutenção

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos, que visa manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza: Verificar item 4.2 Limpeza e Higienização.

* Instalação: Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 Instalação.

6. Análise e Resolução de Problemas

6.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

- Vibração Excessiva: Os parafusos de fixação do motor podem estar frouxos. Reaperte os quatro parafusos localizados na parte interna do conjunto estrutura (item 3 da descrição de componentes).

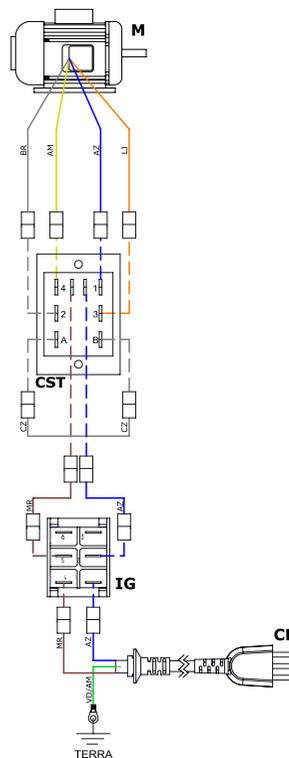
- Perda de força: a hélice pode estar frouxa. Reaperte o parafuso allen de fixação da hélice ao eixo do motor (item 6 da descrição de componentes).

A Braesi coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão a satisfação em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados da Braesi no site www.braesi.com.br).

7. Diagrama Elétrico

DEB48

COMPONENTES		CABOS	
SIGLA	DESCRIÇÃO	SIGLA	DESCRIÇÃO
CF	Cabo de Força	AM	Amarelo
CST	Chave Seletora de Tensão	AZ	Azul
IG	Interruptor Geral	BR	Branco
M	Motor	CZ	Cinza
		LJ	Laranja
		MR	Marrom
		PR	Preto
		VD/AM	Verde/Amarelo
		VM	Vermelho



1. Introdução

1.1 Segurança

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

1.1.1 Leia todas as instruções contidas neste manual.

1.1.2 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.3 Quando o equipamento sofrer uma queda, se tiver dani ficado de alguma forma ou não funcione é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico.

1.1.4 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais

1.1.5 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do equipamento, enquanto está em funcionamento, para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

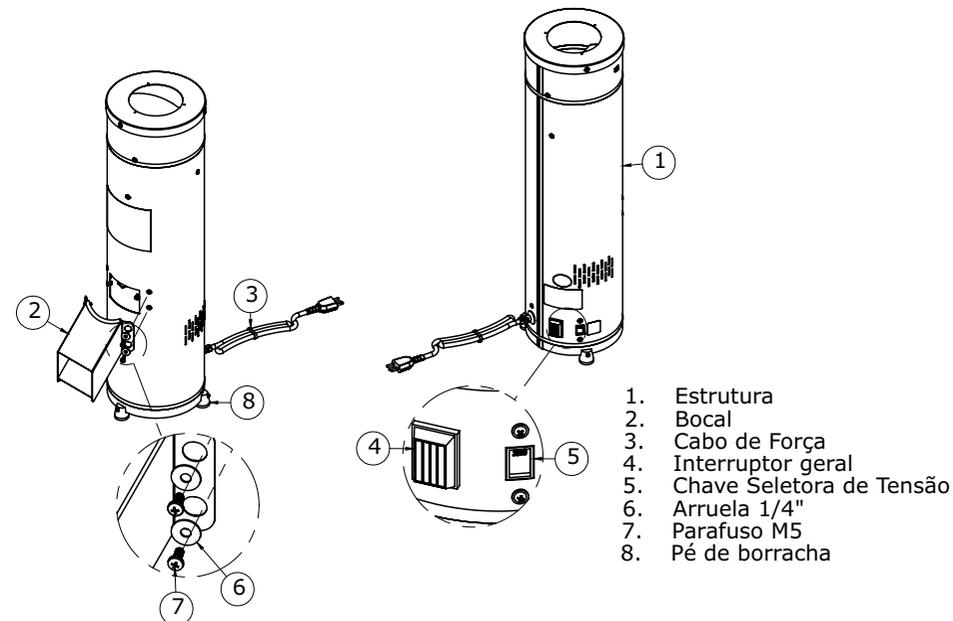
IMPORTANTE

Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.
Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criticamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Braesi.



1.3 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	MP-20
Capacidade	kg/h	30
Tensão	V	127/220
Frequência	Hz	50 ou 60
Potência	W	300/250
Dimensões (AxLxP)	mm	758 x 210 x 306
Peso Líquido	kg	10,8

- Estrutura em aço com pintura epóxi.
- Equipamento bivolt tensão 127/220V.
- Moimho para fazer farinha de rosca.

2. Noções de Segurança – Genéricas

IMPORTANTE

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo, pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

2.1 Advertências

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para o manejo do equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo

2.1.1 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.

2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

IMPORTANTE

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento.

Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas.

Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Braesi.

2.2.1 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

2.3 Operação

2.3.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos e soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

2.4 Após Terminar o Trabalho

2.4.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso.

Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-lo novamente.

2.5 Manutenção

2.5.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

2.6 Avisos

A manutenção mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

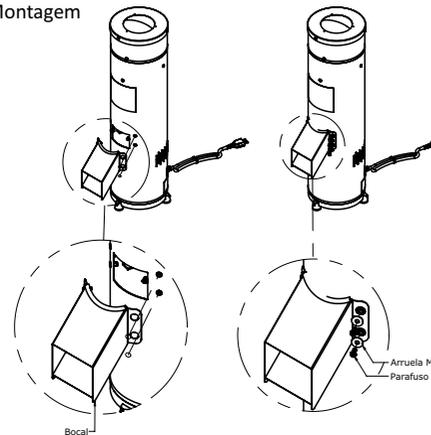
3. Instalação e Pré-Operação

3.1 Instalação

3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície preferencialmente plana.

3.1.2 Montagem



Montagem do bocal:

Encaixa-lo na estrutura do produto.

Para fixar o bocal com o auxílio de uma chave aperte os 4 parafusos conforme imagem.

Equipamento pronto para uso.

3.2 Pré-Operação

Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

IMPORTANTE

Nunca ligar o equipamento sem que o bocal esteja montado.

4. Operação

4.1 Procedimento para Operação

4.1.1 Este equipamento possui chave bivolt, certifique-se de que a chave seletora de voltagem esteja selecionada com mesma voltagem de seu estabelecimento (127V ou 220V).

4.1.2 Coloque um recipiente abaixo do bocal inferior de saída.

4.1.3 Ligue o equipamento

4.1.4 Introduza um pão de cada vez no bocal superior do equipamento.

4.1.5 A farinha de pão começará a sair pelo bocal inferior.

Obs: O pão deverá ser torrado antes de colocar no interior do equipamento.

4.2 Limpeza e higienização

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez.

- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

OBS. - Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. Não coloque água no dentro do bocal superior do equipamento.

IMPORTANTE

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.